

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



ПАТЕНТ

НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

№ 2673734

Способ приготовления хлеба для диабетических больных

Патентообладатель: *Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет им. В.М. Кокова" (ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ) (RU)*

Авторы: *Бисчокова Фатима Азаматовна (RU), Бориева Лариса Зрамуковна (RU), Езаов Анзор Климбиевич (RU)*

Заявка № 2017140575

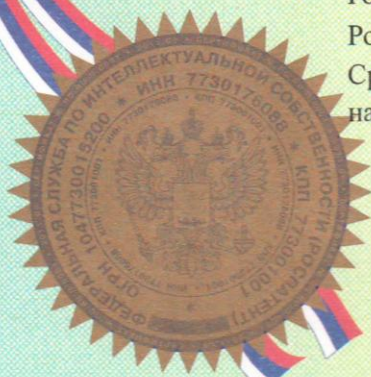
Приоритет изобретения 21 ноября 2017 г.

Дата государственной регистрации в
Государственном реестре изобретений
Российской Федерации 29 ноября 2018 г.

Срок действия исключительного права
на изобретение истекает 21 ноября 2037 г.

Руководитель Федеральной службы
по интеллектуальной собственности

Г.П. Измаев





ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

(52) СПК
A21D 8/02 (2018.08); A21D 13/062 (2018.08)

(21)(22) Заявка: 2017140575, 21.11.2017

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
21.11.2017

Дата регистрации:
29.11.2018

Приоритет(ы):
(22) Дата подачи заявки: 21.11.2017

(45) Опубликовано: 29.11.2018 Бюл. № 34

Адрес для переписки:
360030, г. Нальчик, пр. Ленина, 1в, ФГБОУ ВО
Кабардино-Балкарский ГАУ, НИС, патентный
отдел, Дударовой Ф.Т.

(72) Автор(ы):
Бисчокова Фатима Азаматовна (RU),
Бориева Лариса Зрамуковна (RU),
Езаов Анзор Клишбиевич (RU)

(73) Патентообладатель(и):
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего
образования "Кабардино-Балкарский
государственный аграрный университет им.
В.М. Кокова" (ФГБОУ ВО
Кабардино-Балкарский ГАУ) (RU)

(56) Список документов, цитированных в отчете
о поиске: RU 2095985 C1, 20.11.1997. CN
105815370 A, 03.08.2016. RU 2110920 C1,
20.05.1998. RU 2557421 C1, 20.07.2015.

(54) Способ приготовления хлеба для диабетических больных

(57) Реферат:

Изобретение относится к хлебопекарной промышленности, в частности к производству хлеба функционального назначения для больных сахарным диабетом. Способ приготовления хлеба включает замес теста из пшеничной муки I сорта, дрожжевой суспензии, соли, сахарина, растительного масла, пшеничных отрубей, сока топинамбура, лимонной кислоты, воды. При этом сок топинамбура готовят непосредственно перед замесом теста и вносят вместе с лимонной

кислотой в количестве 15-25% и 0,15-0,25% от массы пшеничной муки I сорта соответственно. Тесто подвергают брожению и разделке. Тестовые заготовки растаивают и выпекают. Способ позволяет упростить процесс приготовления хлеба, снизить затраты сухого вещества муки в процессе брожения, увеличить выход хлеба и расширить ассортимент хлебобулочных изделий функционального назначения. 2 табл., 6 пр.